

Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **22**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (80%)	80 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (20%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oyl-071 Lutra	Ale	Suche	10 g	Fermentis